



Finger Food

AVOCAT AU NATUREL,
VINAIGRETTE **15**

Avocado vinaigrette

NEMS DE POULET **16**

Chicken rolls

TARAMA NATUREL EXTRA,
PAIN GRILLÉ **14**

Tarama, toast

HOUMOUS DE CAROTTE,
PAIN PITA MAISON **14**

*Carrot hummus,
homemade pita bread*

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS BIO **28**

Organic Scottish smoked salmon

CLUB SANDWICH MONTAIGNE
POULET OU SAUMON **26/28**

Club sandwich chicken or salmon

Sur le pouce

BURRATINA, TOMATES & BASILIC **20**

Tomato, basil, Burratina

CARPACCIO DE SAUMON, HUILE D'OLIVE,
CITRON GINGEMBRE **21**

Salmon carpaccio, lemon ginger

HARICOTS VERTS, CHAMPIGNONS DE
PARIS & PARMESAN **18**

Green beans, mushrooms & parmesan

SALADE CÉSAR **24**

Ceasar Salad dressing

SALADE WALDORF **23**

SUCRINE, CELERI, POMMES GRANNY,
NOIX, RAISINS

Celery, Granny apples, walnuts, grapes

SALADE MONTAIGNE **26**

SAUMON FUMÉ BIO, HARICOTS VERTS,
OEUF MOLLET, MESCLUN, AVOCAT,
CHAMPIGNONS DE PARIS

*Mesclun salad, organic smoked salmon,
green beans, poched egg, avocado
& mushrooms*

CROQUE-MONSIEUR TRUFFE & COMTÉ **26**

Croque-monsieur Truffle & « Comté » cheese



Plats

RIGATONI PESTO, FETA, ROQUETTE, BASILIC, PIGNONS DE PIN **21**

Rigatoni pesto, feta, arugula, basil, bread pine nuts

SAUMON VAPEUR « LABEL ROUGE », HUILE D'OLIVE **28**

Steamed salmon fillet, olive oil

CABILLAUD RÔTI, PURÉE DE CAROTTES AU GINGEMBRE **32**

Roasted cod, ginger carrot puree

STEAK TARTARE AU COUTEAU, FRITES **26**

Beef tartar, french fries

FILET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE AU POIVRE **41**

Beef steak with pepper sauce

Accompagnements

SALADE DE SUCRINE *Mesclun salad*

RIGATONI AU BEURRE *Butter Rigatoni*

FRITES « MAISON » *Homemade french fries*

HARICOTS VERTS *Green beans*

PURÉE DE CAROTTES GINGEMBRE *Ginger carrot puree*

Fromages **19**

COMTÉ, CAMEMBERT, CHÈVRE CENDRÉ & SALADE

Comté, Camembert, Goat cheese & salad

Desserts

SALADE DE FRUITS FRAIS **14** *Fresh fruit salad*

GLACES & SORBETS (3 BOULES) **9** *Ice cream & sorbets*

MOELLEUX AU CHOCOLAT* & BOULE DE GLACE **15** *Warm chocolate cake* & ice cream*

CRÈME BRÛLÉE* **13** *Crème brulee**

DESSERT DU JOUR* **14** *Dessert of the day**

ASSIETTE DE FRAMBOISES, CHANTILLY **18** *Plate of raspberries, whipped cream*

**RÉALISÉ PAR NOS PATISSIERS *Made by our pastry Chef*

LE PETIT MONTAIGNE - OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H30 À 22H30

Toutes nos viandes sont d'origine U.E., poissons sauvages ou filière AB.

Prix nets en euros, service compris. Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express.

